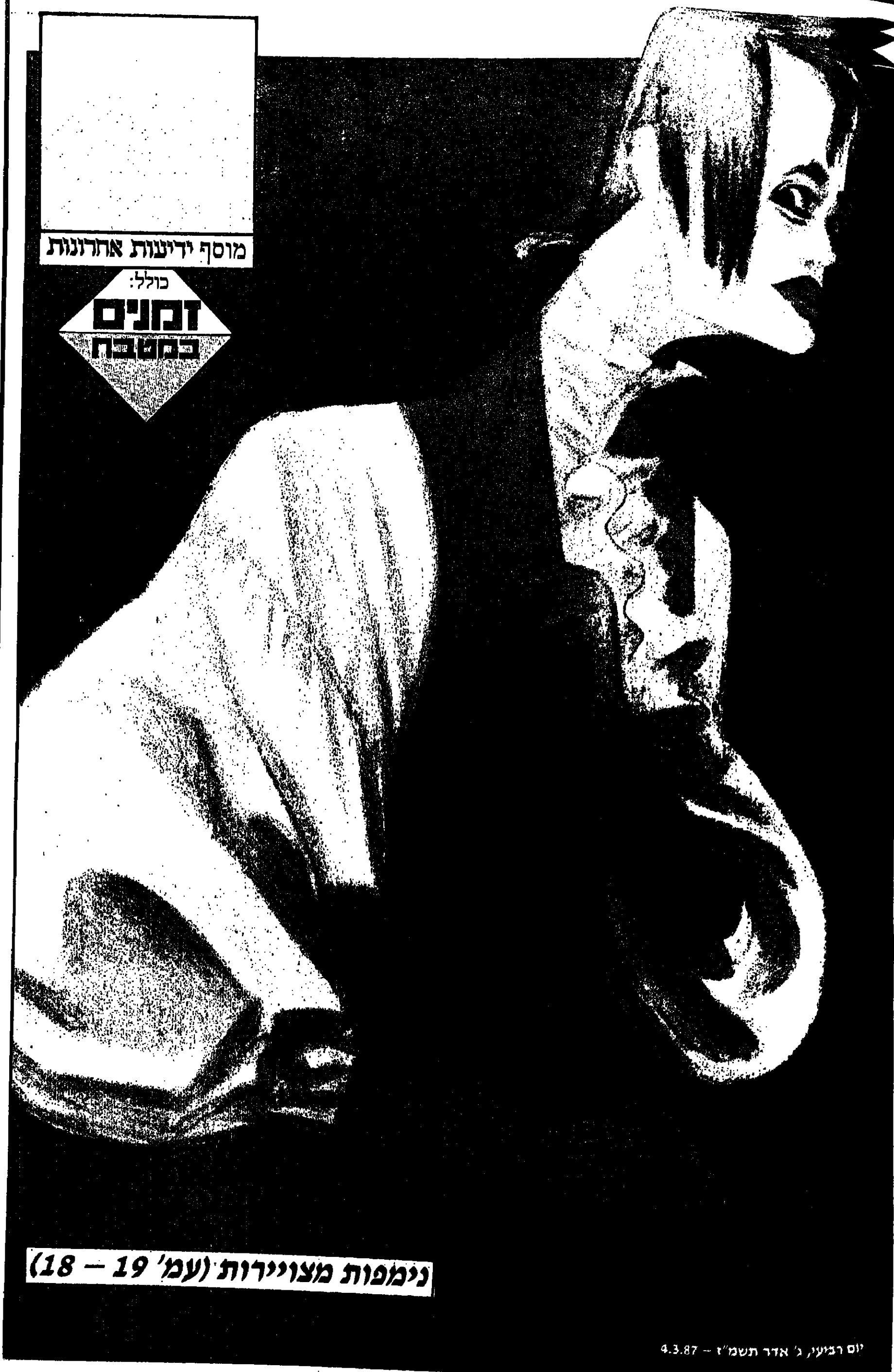


הכזה מן האצל



מחיר ידועות אחרונות

כולל:  
**זמנים**  
במטבח

נימפות מצויירות (עמ' 19 - 18)

יום רביעי, ג' אדר תשמ"ז - 4.3.87



בסוף הערב גם היא תריח מ-BRAGGI

בראג'י אפרט שייב, קולון, קולון ספר'י לוגר.

את "בראג'י" ניתן להשיג בחנויות הבאות:

תל-אביב: שק"ם אבן-גבירול; המשכיר לצדק; ריונוף סנמר; כל"ב שלום; סופרפארם דמת אביב; פרפומריה יסחיין אבן גבירול 22. רמת-גן: סופרפארם קניון איילון. הרצליה: סופרפארם נווה אמירים. רחובות: כל"ב יהודה, הרצל 196. אשקלון: שק"ם. חיפה: המשכיר לצדק; שק"ם. כרמיאל: כל"ב גבי מרכז מסחרי. עכו: פרפומריית לילך, בן עמי 46. ירושלים: המשכיר לצדק; אלבא, בן יהודה 7. נהליה: שק"ם. ראשניצ: כל"ב קיס מ', רוטשילד 68.

**עמית ליינסון** | **התורה והמצוה** • **התורה והמצוה** • **התורה והמצוה**

סוף סוף

**סוּזוֹן דִּיִּי: מִתְּגַעְגַּעַת  
אֶל מִי**



מאז נוסע קורנו ברחבי העולם. כמאפר הראשי של בית-לנקסטר" מוזמנ קורנו לאפר אה"מים בארצות שור-נות, בניניהם נסיכות סעודיות. בשבילן המאפר הוא שרע או צעצוע, הן קנות בכמיות, ומשלמות בזה, טכ-עת או שנינים.

קבלת הפנים בארץ לא חיתה מלבכת. עם הגיעו לנ-  
תב"ג התרימו אנשי המבט את מבשרי הנדרי שהווא נוסא  
איתו מארץ לארץ. וזה התחבית שלי. אני יוצר קשר עם  
אנשים בעולם באמצעות המבשרי הזה, ניסח להסביר.  
מסתבר שבשראל צריך אישור ממשרד התיקשורת למכ-  
שיר כזה.

**פיליפ קורנו: 4 שומרים חמושים**

## מורטן האדקט

המיוחדות. ביחזתי הרבה בסף  
מכיל הזה. אבל ודוימי"

את רוחו. ההושקע שבין אמצעיה לתאווה בצע נמחק. החברה המערבית נהנית יותר ויותר קיומה ומקמתה, וההשקעה שבו, אנו סוציאליסטים, חלשה סובלית, אנו מבינים את המעורבות והשימשה חשבוני ל. ה

**בית לא מכסף.** לכן אני לא מסתיר עם מה שקורה כיום בארה"ב. בסף זה המס' רה היחידה של האמריקנים. ארה"ב כבר אינה אותה אומה שאפתנית אינ' דיכדואלית שבה כל אחד יכול לטפח

**ברברה אופנהיים-טננבאום**



**בדברה: שיחות פולניות  
ליד המסלול**

חמש שנים דוגמנית אופנה וסמלית לרע  
מאז תצלומי אופנה וסמלית לרע  
הדמות מבית פרנץ אייכלר נול  
הדבר, "לכל אלה לידות אחותה  
הקטנה של ריקלי ביט".

כיוון של יום מוגשים  
פיה וסילאית צעירה ברוח פולנית  
ועם ימדים שבחם שמוע  
גרורות, חור יקר צעידה על המסלול,  
דברי ביקורת הנושלים על פעם  
לחזרתו מפולנית צעסית.  
דוגמית לא מעולה על מנת, שזור  
דוגמית מבית אחת חן רחוקה  
מחשבתו אני מייחבת בין לבין  
עצמי ומשכחתי, סיפורי הרבה אלה  
חמים.

\_\_\_\_\_

## קורין שארפ

קודין ארפ למד בנעוריה במניימה בשווייץ. כששבה לכריסטינה ג'ינה שחיים בחוץ, זה סוג מסויים של התמכרות. עוצה את עכורתה ויועצת יפוי ונסעה לרמבאדי ללמוד גרמנית. כשחזרה, התקבלה לחברת תותמאס קיט, ונשלחה לחמש שנים בנורבגיה. מאז חייה כמה שנים בנתיירות, כדורסאפריקה ובקנדה, שם ניהלה את הסניף של רשות התיירות הישראלית.

[illegible]

## יוני נמרי

[illegible]

ידי מבר, חיץ לגורו, נזירדוק וחל אביב. עכשיו חוללים להשקע  
אות השובות הטובות, חברות לחיים הדמונית לורי ניצר.  
כמו התוכניות: תקליט מיועד לילדה. שכן יתנהג הישרא-  
לית 'גשמי', לברייתו. בארץ עדיין צריכים ללמוד מה זה דרך ארץ  
כמו אדם חברי. את זה אני מתכוון לעשות במערכת שפתה, מועדון  
ימים, כשמוני כלי. כרטיסי חבר. להחליט על משל.

עמוד 2 יריעות אחדות

## קייט פונש

**זמרת קיית כוש ירועה כמי**  
שחמרת מרחק מורקרים ומזמרים  
תקשורת. היא מציעה את חיה הפי-  
שית ואינה מבלבלת כשורי הרבילות,  
למרות שלואר מבעבית העקבית, היא  
עדי שנים, מגסיס אל פעם ילעות

בדיוק אחרי שהבטיחו לרשת  
ביתם, ספירה בלתי נשלמת  
בדיוק אחרי שהבטיחו לרשת  
ביתם, ספירה בלתי נשלמת  
בדיוק אחרי שהבטיחו לרשת  
ביתם, ספירה בלתי נשלמת

## דמי ברוך ורונית פורת

**ותפאורה של הצנח** המסע של אמא טאבורי  
 תאמרו הקאמרי מורכבת עיקרית ממערכות מרסס  
 שפוטות במהלך החזרות הידועות שוקני הצגה להיחל  
 בתפאורה. כל פעם ערכ משהו את טבילת המרסס  
 שלו, סיפר רמי ברזל לאחד הכוכבים השפסס  
 שבועות שעבר. הייתה קשה להחליף לשפוטות האות. היי  
 נו שומעים ונגנו. וידעו: קרא דאס רמזעלע.

בחירה הנגרלת נמצא אסון, אולי דווקא תורת פרספקט. רוגית פורת, המלמלת את רבות האם - כפי שהבנו רמי ברנרד, דואה אורח ברימיונו, נכנסת לתוך פרספקט וכביכול גוועת כעין המזרח לחוכה. העשן מעל כמו סצריז ואי יתר משי. פתאום שמענו קולות מוזרים בקרקע מחוכה. כגיל העשן והרעשים יחד קשה להבחין, שרונית באמת מנסה לקרוא "הצילון", יסוד רמי ברנר.

הסתבר שבכנס יותר מדי עשן לארגו הסגור ורונת  
מעט נחנקה. והדות לשקיעות החומר ראיו בכל זאת  
ונעויות של קריאה לעזרה. הפסקנו את ההצגה, חילצנו  
ת רונת ומאו מורמים לה פחות עשן לארגו.

יום רביעי, ג' באדר תשמ"ז - 1.1.1987



# החבר האיטלקי של אישתי, הוא גם חבר שלי.

## ג'ירמי

סיר הטיגון מאיטליה הוא חבר אמיתי. ג'ירמי מטגן נהדר כל דבר: ציפס, בשר, דגים וכל השאר. ולאחר הטיגון הכל יוצא פריך, טעים ולא סמוג שמן. זה עוד לא הכל, כשבג'ירמי מטגן הוא עושה את זה משקט, בלי להתיז מסיבים ובלי למלא את הבית בריחות טיגון ועשן. כל המעלות המעולות של ג'ירמי הן תוצאה של שכלול המיוזמים: \* מכסה הכולל פילטר על כל שטחו. \* המילטר מכיל פחם פעיל. \* 3-1 שכבות למניעת ריחות ועשן. \* כל גוף הסיר עשוי אלומיניום בעובי 1 ס"מ ומצופה טפלון. \* רשת אוטומטית לכיוון דריגת החום הרצויה עד 195°. \* רשת נשיאה להוצאת המזון, בגמר הטיגון. \* לבחירת שני דגמים: א. 1,7 ליטר, ב. 3 ליטר. ג'ירמי לכל אשת חבר איטלקי.

לחשיב בכל החנויות לברי חשמל וברשות השיווק. מעבדות שוחר. חייא, חלפה, בני-ברק, תל-אביב, ירושלים, אור-שבע וראשון-הצור.



עד היום, הם לא סרחו להודיע לי, שהיו ג'ירמי ג'ירמי, בארצות הברית, מרוב יאוש ופחד בנסיון לגייס כסף כדי לסגור את החוב לא הולדו כשחזרתי לארץ, בספטמבר, גיליתי שמטגן לי לא האשראי. גם קיבלתי מהם מיטב לניגודי שם לי מה לחזור למשק, הם לא האמינו שאחזור הבית. אבל לא יעזרו להם כלום. שהניצו זה הבט שלי, אני היה שם 13 שנים, הקלאות זה היעקו שלי. כשחזרתי למשק, בקושי נחתי 3 ימים בארץ, מהודיע ואמר שחזרו את האשראי, ולא ניתן לי מיטון להתחיל את העונה.

בכל זאת, שתלתי ענבניות על אספן ועל המס, ורמתי שני דונם. גייסתי מיטון מתכרים, מסע לא קיבלתי שום מיטון יצרני או זרעני. אין לי אספן, אין לי טיטור, כך שהם לא יכולים לומר שאני מושיק מכונית ולא משלמת את החוב שלי. זה לא חזר לקר ער כרי, כך, ששיקו עצמי זה כריאה הנאמנה היחיד שלי לסגור את החובות.

ועד המושק והגורם טוענים שהמשק שלי שנה 30 אלף דולר, אני, לעומת זאת, טוענת שהמשק שנה מאה אלף דולר. הטענה שלי מה שנה וברורה: 'המשק שנה את החובות, או קטן ולכל זה רק מראה שהם לא באמת מגשים לפתור את הבעיה. אני מוכנה להחזיר את החובות, אבל בתנאים נוחים שיבואו לקראתי.

אני מודה שכרגע אין לי כסף להמשיך, ומה גם עושים גם כך אני לחוצה, והם מפעילים עלי ער יותר לחץ ורוחקים בי כסף, כסף, כסף. דרך זאת הזה הם מתכוונים שבסוף חשנה אלך, אבל זה לא יעזור להם. אני אוכל להם ומהם ולא אצא משם היום הם קצת מודים שהם עשו טעות. הם לא העריכו גבון את העקשנות שלי. הם מתחננים כשהם רואים שלמרות כל המינקלות וגוויחשק שלי, הם הצלחתי להרים את המשק. אני גם לא מתביישת לפנות לעזרה באמצעות העיתון, הם ייתכן במדינה מצב, שמי שאין לו כסף להוציא להסדר חובות, ייעקר מן המקום שהקים ויטחן בו במשך 13 שנים.

מקי שדה, גבון: אף אחד לא כופה על פני עויבה. הם וחללים בסך הכל אנונימוס מקשים שחניע להסדר חוב ההלוואה שהתקבלה עומדת לרשותי כשן שהתקבלה היא לא מקבלת את ההלוואה כי היא לא מוכנה להחזיר אותה. לפני כמה חודשים יעשו איתה ישיבה שבה נבחו נציגי הסוכנות והישר והקלאות, והגיעו לסיכום שאנחנו מוכנים להחזיר לה את ההלוואה, בתנאי שנקבל ממנה ביטוח. בפגישה החלט שהמשק יעמיר לפני ההחלטה על סך 34,600 ש"ח בערך של שנה 85, והמשק יסייע בהלוואה נוספת על מנת להביא את החוב לאפס. מן, מצידה, תפקיד לזכות וחשבונו באותו סכום של 2,744 ש"ח, פלוס ביטוחנות, או שנהו כערכות עריכים ומתמקדים גם בשני ערכים או שיעבור בנסים פיננסים על סך 9,000 ש"ח, או יוסעלו כיום 30.6.87. בסוף העונה הקלאות, או החשבון השוטף ביום זה יעמיר על חובם.

נכון שהיא הביאה צ'ק אבל הוא היה על סך 5,000 ש"ח, והיא לא הביאה השתתפות עצמית. פגי טוענת שאין לה אמצעים להחזיר את ההלוואה. אני גם מוכן לקבל שטרות עם ערבים שמישהו מתושהו יחזיר את הכסף הזה. סך הכל מוכן בכסף ציבורי. היום היא גם באה ואומרת: אני מוכנה להוציא להסדר כזה או אחר, בתנאי שחשורתי אחי מהאגודה. זה כבר לא יכולה כסף. כריאה המתכר בחובות. נכון שצריך לעזור לה, אבל היא לא יכולה לקבל ההלוואה מהאגודה וגם להשתתף מהאגודה.

הם משקרים. רק השבוע שלחו לי הבעיה 42 אלף שקל. במקביל, גם שלחו הומונה נוסף להבורות בבית מישפט של תנועת המושבים. מלמד הם יצאו גנדי בשני בתי מישפט בעת ובעונה אחת. חצי מהם הם גם הוציא צו עיקול על הכסף מידי הענבניות שלי.

הם אמרו לעורך הדין שלי שהם הולכים אחר ע הסוף. שאני גם אשלם את החוב, ושהם יענו להסכנת היהודית לפנות אחי כי אני נגד רע במשפט. מה חושבים עלי במשק לא כולם גנדי. חלקם הם חלק ויטולים.

הם אומנם נגנשו אחי בספטמבר האחרון, אבל אני לא יכולה לעמוד בהסדר שהם מציעים לי לחזיר כל חודש 800 ש"ח.



הקלאות פני פוני: אני אוהבת את המקום, ורוחה בו בית קבוע

# חקלאית בדם

כמו הרבה משקים במושבים, גם המשק שלה נקלע לחובות כספיים. פגי פוני, 33, גרושה, חברת מושב שדה-ניצן, לא מצליחה לצאת מהחובות. ויש לה טענות על יחס לא הוגן • שתי גרושות, ששקעו גם הן בחובות כבדים, נאלצו לעזוב את המשק, על ילדיהן ומיטלטליהן • פגי היא אשה עקשנית, נאחזת בציפורניים בפיסת-הקרקע שלה. ניצבת מול כולם. לא תרשה לאף אחד לנשל אותה מאת שוש מימון

צילום: איל מישר

תום עוב, ואני קיבלתי את המשק פלוס החובות שעמדו אז על 5,000 דולר. כשקיבלתי את המשק, היה זה שנת המס. לא הרחתי, רק ביסיתי את ההוצאות. בינתיים החובות, את ההוצאות והריבית ביסיתי, אבל הקרן תפחה. היו חובות שמעולם לא התחלתי לסגור. אני מחזיקה את המשק לבדי כבר שש שנים. מגדלת ענבניות בחממות. יש לי יבולים סיום. המשק מכניס 25 אלף שקלים ברוטו בשנה. במשך כל השנים, משנת 80 עד היום, כל מה שאני מרוויחה הולך כדי לכסות את החובות.

פגי פוני, מונטלוג: אני כל-כך עייפה, נפשית, ואני לא מתכוונת לחזר - על הבית שלי, על המשק שלי ועל המקום שלי, שום חלק חצוני ופנימי לא ישובר אומי. לפני 13 שנים נישאתי, ועליתי לשדה-ניצן עם תום, בעלי. ראה המושב שוכן ליד קבוץ מגן-ירם שלום. היינו נגרעים הראשוני. עשר מישטחות, ודגם עולים חרשים, אנגלרסכסים. תום נירולוגי, אני הייתי הצעירה היחידה בקבוצה. כשהגענו לא היה שם כלום כל אף קיבל בית חלקי, והתחלתי לעבד. במשך השנים הצטרפו עוד מישטחות. היום מונה המושב 57 מישטחות. אחרי שבע שנים התגרשתי.

בואו ללמוד מקצוע מדליק - בראש טוב!

בית הספר לעיצוב שיער הטוב בירושלם

Studio No 1

צוות מורים מנוסים שיער נוסף בירושלם.

- קורסים והכשרות נוספים:
- שיעור, אומנות, יצירה ופיתוח ער
- קורסים טכניים למורים
- מסל הכשרה מוסד חרדי
- מוסד הכשרה - תרבות עיצוב ישי
- סדס ראשון בריטני טיטח ללגונ
- השתתפות אצל סדס צמרת.

חשבונית! כל המסמכים הנחוצים יועמד לרשותכם. טל: 03-403661, 03-403663

דפתי השחר, רחוב אוסישקין 45, טל. 03-403661, 03-403663

הכרזת פני אלף



רביעי, ג' באדר תשמ"ז - 1947



# הַאֲנוּשֵׁי חֹסֶר

[illegible][illegible]

# **THE**

**RESEARCH**

## הצטרף

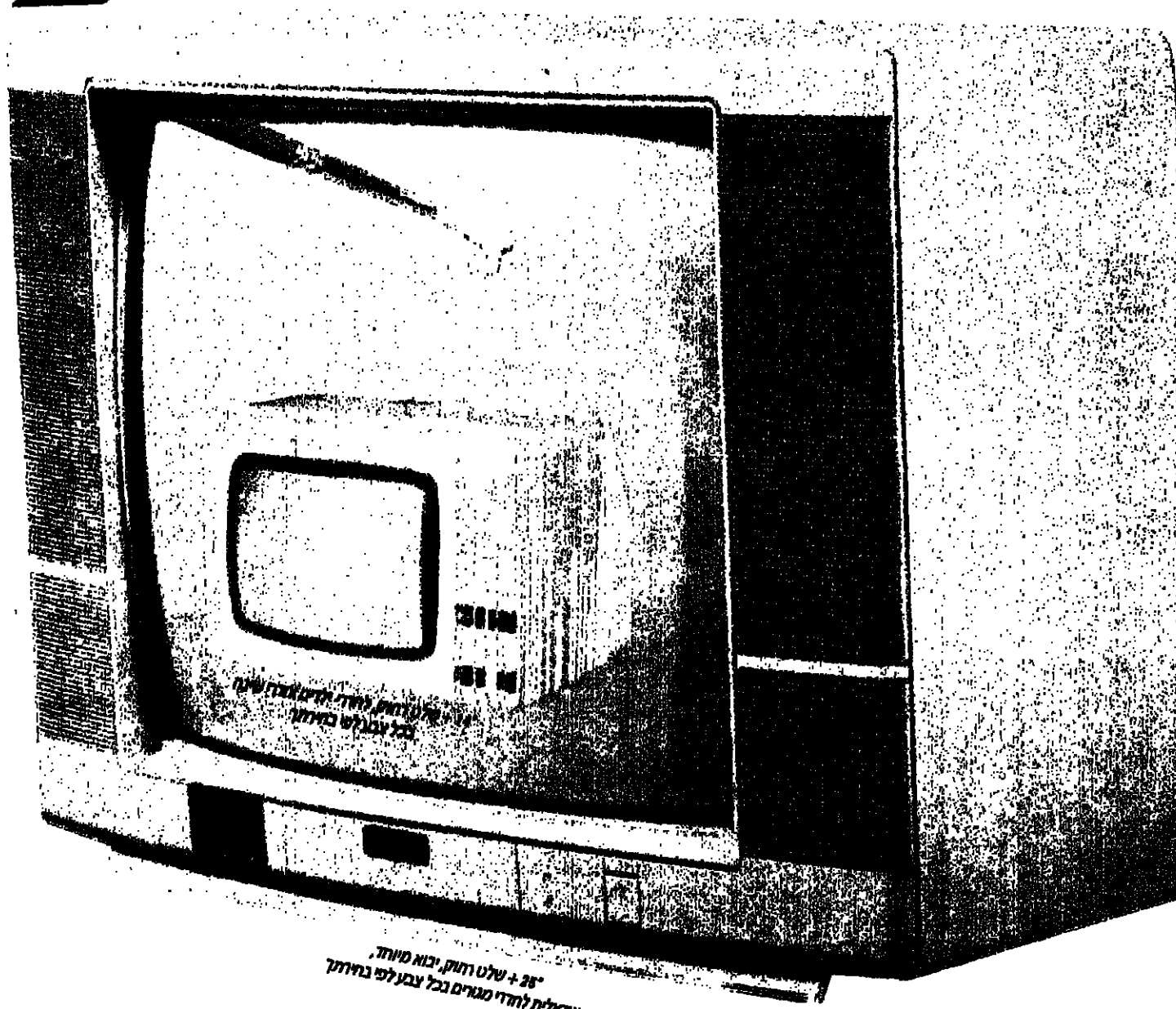
# הצרות הפרטיות של הפסיכולוג

הידר ל כל אדם, וזהו...האז, אומר איש ש  
החוב בשתה לך, כחור, הוא מעט שבו  
ההסתכלות נמצא מעט חשיש, ושמו בורה  
ט, וזה המצב עצמו, עצמו, ורומאני, ליעל, להק  
המחשבות נפשית.  
התקופה הזו, וכזה אוכלוסיות הימורים,  
הענין נבנה לתור שן, וזה אנשים מכונים  
השבע שדירות לה המורים על ההלמרים  
וזו תרועה כחיתספר, המפגרים של הכחה.  
איתור אל שמפמר, חי, השאר, הכבה  
התקופה לזו אנשי מציגים המלמרים  
לדעת תור טוב, הוא בארשים נפלח המלמרים  
מקור אוני הקרה?  
הענין הזה, והתקופה ההופקנית, יש כאן גם  
מחשבתית ההורט, אנשים משכילים,  
מנטים ותוחמכים, אמרים להיות מחסנים  
המפגרים, עמדה של הורים מציאות ו  
הזהר חסות, לארדוקק בנלל שריא מציאות  
לדעת חסות, או מורה, אל בנלל שריא  
התקופה עקרי באנשים המלמרים.

צוה וקשים הם חלק בלתי נפרד מחיינו. פסיכיקים בני דורות, נטישות ומאמצות, גירות, תוככים בני צוות, נטישות, משברים ושישים, הם היוו חלק מהחיים. כל דלים ומשקעים, עניים ורוענים, בורים ומשקלים, ימים ומשקעים, והיטיון להעמל דלי נותן של הכלכלה בלתי פוגע. המהפכה ההיגיינית העשתית כיוון שחש ממיד בני האדם הפשוט התגלת איראן של שולל מאנקות ארץ הכולת להגות חריאל מכל תהפוכים. תהבות וירצת מצב שבו לא די בכך שאנשים סובלים ממחלות, אלא גם קלשים גם נספח בזה שבורר כלל גורמת להתהרת קושי

אספקדה מ"רית לפי מצב המלח.

**שלל צבעים  
מבחוץ ומבפנים...**



28° + שלט דקות, יבוא מיוחד,  
אדאלית לחדרי מטרים בכל צבעי לפי בחירתך

עכשיו אפשר מן הסוף  
להתאים את הסלונייה  
לרחיטים,  
לזילונות, למצב החדר.

צבעים רעשים, או צבעים  
הוגעים, תוססים ועכשוויים, או  
צבעים קלאסיים.



מח. מעכשיו גם אופנתית:  
מח. במבחר צבעים שאחד  
מהם יתאים גם לכם: צבעים  
סולידים וצבעים מועדים.

מפץ סלולית משוכללת  
עם כל החידושים  
האלקטרוניים האחרונים  
ומסך מרובע ושטוח.

14.5.87

החברות המובילות  
החברות המובילות  
החברות המובילות

בנוסף לדגמים המופיעים במודעה, לבחירתך טלודיות **מץ קמיליון** בשלל צבעים עם המסך המתרבע בגדלים של 24", 25", 28", בכל הדגמים שלט רחוק משוכלל

פרטים והזמנות בחנויות המבחרות ובבית מץ. רח' בן גוריון (מודיעין) 19 בני-ברק. טל' 03-799114

**פיטורין  
מעבדות  
לחירות**

**א**זנחנו מקנאים בתפוקה התעשייתית של ארצות הברית – אבל מעבר לרצונות היברית מקנאה בתפוקה של תל אביב, היטאן, הנבונה כאחוזים רבים מו של האמריקני. ארצות הברית אינה יכולה לדרושת לעצמה לקנא ולא לעשות דבר בייורין היא עלתה על מסלול של תיירותיות מאסיבית, המתבסס בשני תחומים: החלפת הציר המיזון במחבואים חורשי; מיסול"ק עובדים מיתורים. כך קורה, שאולי מיפעלים ותיקים שולחים עשרות אלפי עובדים ותיקים הבית.



באטעל'ן אצלנו, יש מעין כלל האומר. אחריו נכנסו, ואישו יוצא' וואצנו יש הסתירות, ויש עיירות-פיתוח, ויש טלוויזיה המצלמת את המובטלים של שכבות עבודה... ובאשר לציור חריש – מה הטעם לרבות אותו, אם באותה התמנות ארמאשר יהיה להקטין את מיספר מקבילישר?

לא כך בארצות-הברית הקאפיאליסטית. שם אין סנטימנטים. שם, קובעת השורה והתחתונה

**ורדה צ'צ'יק**  
**כל העם**  
**עילית**

ברים ידועים במסע שיש שני יתרום – יש לפתח שלוש דעות והמחלוקת כל כך קשה למעשה שישראלים כי יש בואן לפתוח – שולחם – מלחמת ראש-משלה במשפחה. במשפחה כל זה נחשבים – הוא מניסח כבוד. לא רק לפתוח – מניסח, מניסח, גם שר אנגליה ומשפחה שפדל על דבר, לא רק גם תעשיית המסחר. הוא זה – מניסח תעשייתו, והוא כלכלי כלכלי – במשפחה – מלחמת אין סוף. אנחנו מוכרחים להמחשה של המלחמה.

[illegible]

של האזון. ואם צריך לפטר, מפטרים ללא רחמים. כל כמה שנים שהסוציאליזם מתחזק אחר עתים של המפטריות והחוקים. ומה מבררני? אחרי הכלם ארצות – רוסיה, ארצות המזרח – המזר – הנתינים מסתרינים, מפריזת המפריס. ע"ת רה אחר העזרת את עצמו כבול לכל יחיד לאחת מכלול: אחר שולחתיבה, אחר כחיתר מכבדות, אחר שהפזעים מביטור בהפסקת התאציות, אחר שנתה שמחשק את המפטריות, א"ל זה ניגול על כל לבסור במשך עשרים או שלשים שנה, נכון, שחרות הלחלו שהשכרות ש ביכולתו לעצור בשלומיגע ע"ת מרתקת לבנות חרשה לעודד לבן לרבוש השכלה לבונה – אבל מה על עצמותה של התחזותם האזיוני שחיתות?

הסוציאליזם אריקטיס יריינו קבוצה של קורד לאצל מפטרים ללא רחמים סיטוריות. וחרוה אליהם עקביו שותינים כעס כולם, מכיח המקור, והאושטוש מה מאד מהלה. כעס כולם (וכולם בשנות הארצות) על התחזיתות לחימה) מנאז אולם עבדה או תמקטות חרן מעניינים מקוקים. עקב כולם חרן, שהפשיטור שכלל ע"ת ליהם ע"ת ביום חרן, וזה חרוב ח"ב שור עקרה ליהם כשליש או ע"ת ח"יהם. כעס כולם גיצול את כעסם השמינים בבורה עיילה. רבים השקיעו עוצמא, או בשחטות ע"ת או בשחטות או ליהר חרן השקיע ע"ת שחטות ליהרות סיטוריות. תעס השחטות יחשור – והגשים ינאז חרן. נרמט שפסית חרשות כחלק חרש.

הסביכולוגיה בקרע מן-מן – זאת שר שר  
תופעה הספרות – שתרומתה הדיים של הארץ  
המדינית מתייבט אותה, למען בריאות הדיים  
ההמש, למצות את עצמן מן-מסעים הדיים  
העם, כאשר הארץ היא מתייבט שנה מביקרה  
העם, כשם כעברת הארץ אישית לו בקשר  
ממשלתית הדיים, כאשר מביט מן-מסעים  
למדי בקשר – את קשרי הארץ שנות עצמא  
בשום אתר, תחתיה שנות עצמא עשויים  
שנה למצות, לשם גיוון.  
עתה, תחילת עירן התייבטות העליות  
בארץ, התייבטות הסביכולוגיה עובדים הדיים  
את עצמם במהות מתייבט מתייבט שתייבט  
העניג את בני המתייבטות שתייבט ענייני שתייבט  
את עבודתו את התוספת תכרום לשם מתייבט  
התחולל לזמן את עצמם לשם שתייבט  
העלול בני לרשור הדיים לזמן את מתייבט –  
הם מתייבט במהות עצמאית הדיים למי  
הזכורו בני שתייבט את לעשות: הדיים  
למתייבט לשליל המתייבט למתח מתייבט  
סוכנות למתח הדיים, בני כאשר מתייבט  
לזמן את הדיים לזמן את הדיים למתייבט, אל  
שתייבט בדיכאון לרשור עצמיים: אל תרשור  
למתייבט במתייבט הדיים עשויים:  
לעצמם תופעה של שנה הדיים מתייבט  
אותה למתח את עצמם, הדיים כאשר מתייבט  
לזמן את מתייבט, עשוי את: למש –  
למתייבט מתייבט הדיים את רבות  
שתייבט מתייבט הדיים את רבות  
הדיים, תחילת עירן התייבטות העליות  
ותחילת המתייבט את תחילת שתייבט את למען  
לזמן את הדיים ומתייבט עצמם שתייבט  
הדיים את: למתייבט מתייבט: למתייבט  
הדיים את: למתייבט מתייבט: למתייבט

[illegible][illegible]

مَكْنَزُ مِنَ الْأَصْلِ

**ידיעות אחרונות** | עמוד 9

סודי, ג' באדר תשמ"ז - 4.3.1987

# גראנולה ירושללים

## למעלה מ-25% הנחה

מצע ארצי\*

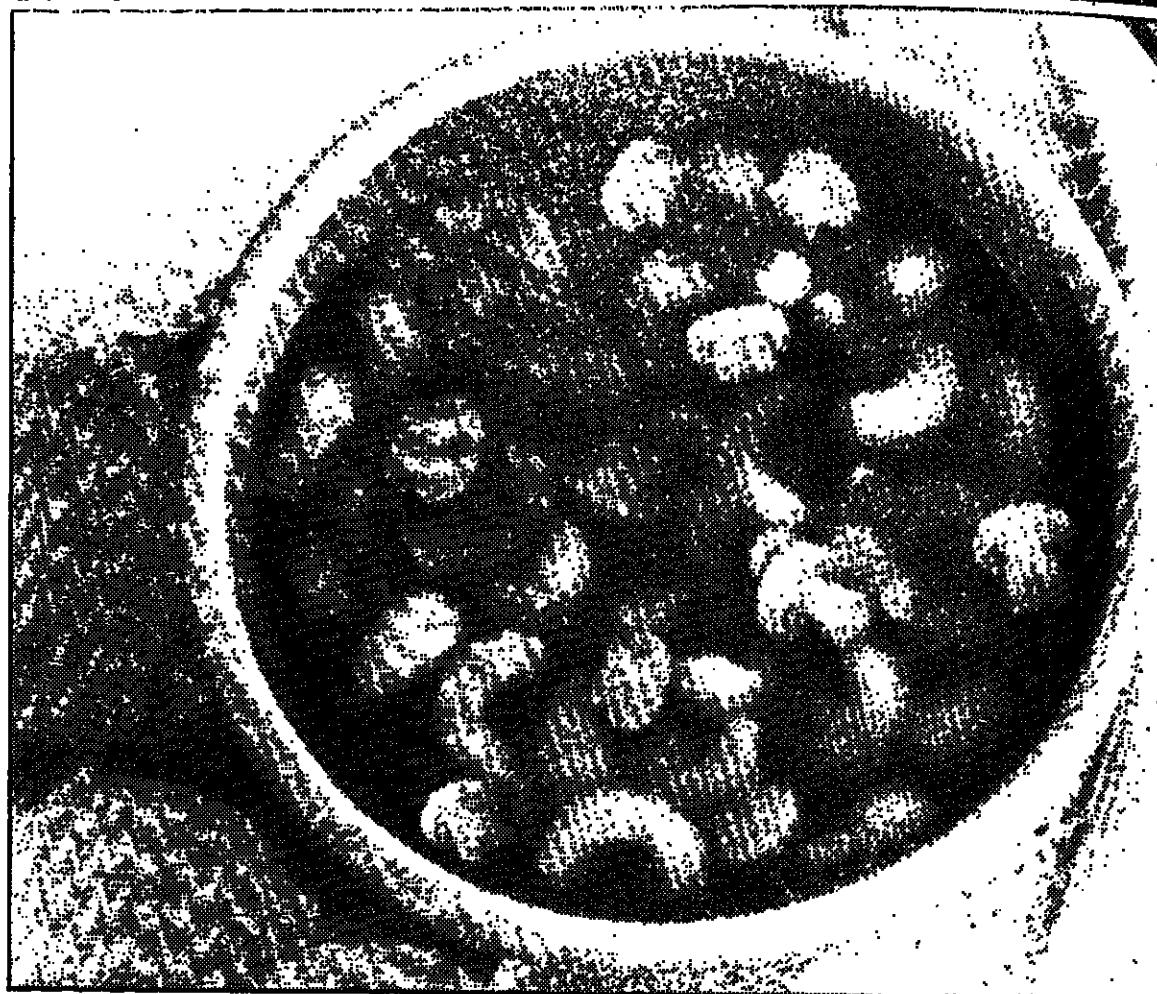
### על כל סוגי הגראנולה:

גראנולה הוואי עם אננס 400 גר'	3.93 ש"ח	2.95 ש"ח
גראנולה עם תפוחי עץ 400 גר'	3.93	2.95
גראנולה בטעם קינמון 400 גר'	3.93	2.95
גראנולה עם צימוקים 400 גר'	3.93	2.95
גראנולה עם בננות 400 גר'	3.93	2.95
גראנולה בטעם קינמון 750 גר'	6.15	4.61
גראנולה עם צימוקים 750 גר'	6.15	4.61
גראנולה עם תפוחי עץ 750 גר'	6.15	4.61
שבולת שועל (קווקר) 500 גר'	3.18	2.23
סוכר חום 500 גר'	1.86	1.12
סוכין ודבש 400 גר'	3.51	2.63

\* המבצע מתקיים עד 10.4.87 בכל המרכולים ובחנויות המזון המובחרות

# תלמה

עמוד 10 יריעות ארדיות



### מרק תפוחים ואגוזי קשיו

המצרכים: בצל; 100 גרם פטריות; 100 גרם אגוזי קשיו; 3 כוסות מיץ תפוחים טבעי; מלח ומלפל; 1/2 כפית עשבי תיבול מיושנים; מעורבים; כפית רוטב סויה. קוצצים את הבצל והפטריות את הפטריות. שמים את כל החומרים בסיר גדול, ומביאים לרתיחה.

(3 מנות)

### מרק עגבניות ותפוחים

המצרכים: בצל קצוץ; 2 שיני שום; מעורבים; 50 גרם חמאה או מרגרינה; 1/2 כמות קמח; 800 גרם (קופסה גדולה) עגבניות משומרות מרוסקות; 5 כוסות מרק צה בטיס; עוף קליפה מגוררת ומיץ משני תפוחים; 2 כפיות סוכר; מלח ופלפל; לעיסה; 1/4 כוס שמנת מתוקה וקליפה מגוררת. מתמוז אחד. ממיסים את החמאה בסיר גדול, ומטוגנים את הבצל והשום עד שיתרכבו. מוסיפים פנימה את הקמח והאורז, ומערבבים היטב לתערובת אחידה. מוסיפים מרק, קליפת תפוחים ומיץ. מנמיכים את חלבה, ומבשלים במשך 15 דקות. מוסיפים לעיתים תכופות מים. מוסיפים סוכר ותבלינים למי הטעם. מחלקים את המרק לקעריות תגשה, ומעטרות כל מנה בעיגול שמנת וקליפה מגוררת. מגישים חם. (6 מנות)

© רינת סלימון

549

מסי. ומסי. מורדים

### לחם קימל

המצרכים: 80 גרם שמרים; 2 1/2 כוסות מים פושרים; כפית מלח; 700 גרם קמח רגיל; 200 גרם קמח מלא; 40 גרם ורענוני כרויה (קימל); חלבון ביצה לציפוי. מערבבים את השמרים עם חצי כוס מים פושרים ומלח. מוסיפים את הקמח לקערה, צרים בו גומה, ויוצקים לתוכה את תערובת השמרים. מערבבים ומוסיפים בהדרגה, ויוצקים לישא את שארית המים ואת הכרויה, עד שהבצק חלק וגמיש (לשים כ-5 דקות). מכסים במגבת ומתמיחים חצי שעה במקום חמים (המקום הטוב ביותר: בתוך המיטה, מתחת לשמיכת מין). מעבדים את הבצק ומתמיחים שנית בזוגי שעה.

מחלקים את הבצק ל-7 חלקים. צרים גלילים שאורכם כ-30 ס"מ ומניחים לרוחב תבנית תנור גדולה. בסכין חדה חותכים חריצים אלכסוניים לרוחב כל גליל, מברישים את הגלילים בחלבון הביצה. מתמיחים בשלישית לחצי שעה. אופים כ-15 דקות בתנור שחומם מראש לחום גבוה (225 מעלות צלזיוס) או עד שחלקו העליון של הלחם מזהיב ומתקשה. ניתן להקפיד את הלחמים ולחמםם בתנור לפני ההגשה, ואז טעמם כטעם לחם טרי.

### קרואסן

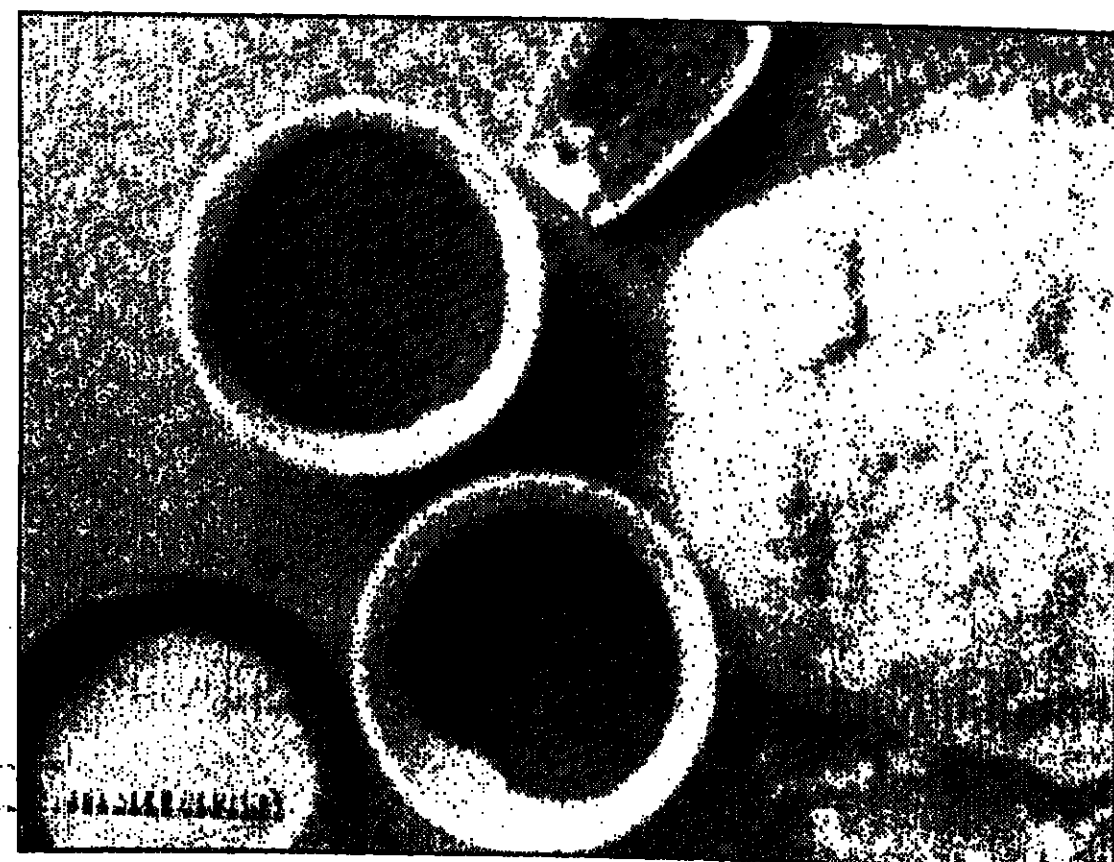
המצרכים: 20 גרם שמרים; ביצה; 10 כפות מים קרים מהמקור; קורט מלח; 2 כפות סוכר; 1/2 כוסות קמח רגיל; 25 גרם מרגרינה; חבילה חמאה, חלבון ביצה לציפוי. מערבבים בקערה את השמרים, הביצה, המים, המלח והסוכר. בקערה שנייה, מפוררים בידיים את המרגרינה לתוך הקמח. שואפים את תכולת שתי הקערות ולשים לבצק. בשלב האחרון, לשים את הבצק על משטח עבודה מקומח קלות. מרדדים את הבצק למלבן, ומורחים עליו את התמא. מקפלים את שני הרבעים החיצוניים של המלבן לכיוון האמצע, מקפלים לשניים, ושוב מקפלים לשניים. לכיוון הנגדי. מאחסנים במקרר לרבע שעה. מוצאים מהמקרר, מרדדים, מקפלים שוב ומאחסנים במקרר לרבע שעה. חוזרים על הפעולה פעם נוספת.

מרדדים את הבצק לעיגול, חותכים בסכין ל-10 משולשים. מגלגלים כל משולש מכיוון הבסיס לקודקוד. מעגלים מעט כל קרואסן לצורת טהרון. מברישים בחלבון טהרון עם מעט מים. מניחים בתבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה, ומשאירים רווח ביניהם. מתמיחים כשעה ואופים במשך 15 דקות בתנור שחומם מראש לחום גבוה (225 מעלות צלזיוס).

ניתן להקפיד את הקרואסונים לפני האפייה, אחרי התמחה האחרונה. במקרה זה משאירים אותם בתוך תבנית האפייה, ורק כשהם קפואים, כפרידים אותם. אופים בשקית ניילון, ובחריזים למקפיד. אופים אותם ממצב קפוא.

### לחמניות עם מחית תפודים

המצרכים: 1/2 כוסות מים פושרים; 50 גרם שמרים; 1/4 כוס סוכר; 2 ביצים; 100 גרם מרגרינה מומסת; 2 1/2 כוסות קמח רגיל; כפ מלח; 1/4 כוס מחית תפוחים אדמה (אפשר להכין מאבקת); חלבון ביצה לציפוי; גרגירי מרג או ורענוני שומשום לעיסה. ממיסים את השמרים עם כמות סוכר ב-1/4 כוס מים פושרים עד שיתפחה. מוסיפים את הביצים בקערה גדולה. מוסיפים כוס מים פושרים ותוך בחישה בכף עץ, מוסיפים מרגרינה מומסת, 3 כוסות קמח, סוכר, מלח. את תערובת השמרים, מחית תפוחים האדמה ורענר 3 כוסות קמח. לשים לבצק חלק וגמיש (אפשר להסיף עוד חצי כוס קמח, לפי הצורך). מכסים את



© רות יוס

551

מקור: מ. אל



# מקלעת לחם

**חלה**  
המצרכים: (המתכון הוא לחלה קטנה, כדי לקבל חלה גדולה או 2 קטנות, יש להכפיל את הכמויות).  
7 גרם שמרים טריים; כף סוכר; ¼ כוס מים פושרים;

קשה להסביר את סוד קסמו של לחם הנאפה בתנור הביתי. אבל עובדה, כשנכנסים לבית שבו מתפשט ריח חמים של מאפה טרי, חשים חרגשת ביוחיות נעימה. את החלה ואת חלהמניות אפה עבורנו אורי שטרן.



מערבבים היטב את המים עם הקמח. מוציאים מהקמח לבצק חלק הקטנה ולשים להוסיף עוד קמח עד שיתקבל בצק באיכות הרצויה. מחזירים את הבצק לקמח. מבישים את החלה העליון במעט שמן, מכסים במגבת, שמים את הקמח במקום חמים, ומשחים בשמן עד שהבצק יתפח. מכסים באנדרז על הבצק כדי להוציא את האוויר. מכסים שוב, ומשחים נגד שיתפח ויכפיל את נפחו.

מחלקים את הבצק לשלושה חלקים שווים. עוצמים את הידים וצרים בצורה כזו אחת מחצית הבצק. שומרים ששלוש הרצועות תהיינה שוות באורך. קולעים את שלוש הרצועות לצמה ומדביקים יחד את שני הקצוות, כדי לקבל חלה עגולה. מניחים על נייר אפייה, מכסים ומתמחים עד שהחלה תכפיל את נפחה. מבישים את החלה העליון בחלמון ביצה טרופ עם מעט מים, וזוררים מרג. אופים במשך 45 דקות, בחום בינוני, עד שהחלה משחומה.

מוסף. זמנים מודרניים

## כרוכיות תפוחים

המצרכים לבצק: כוס מיץ תפוחים טבעי; 200 גרם מרגרינה בטעם חמאה; 3 כוסות קמח.

המצרכים למילוי: 450 גרם מלחי תפוחים קלופים; כוס אגוזים קצוצים; כוס צימוקים; כוס סוכר; 2 ביצים; קליפת לימון מגוררת; ריבת תפוחים; חלמון ביצה; זרעוני שומשום.

מערבבים יחד את המצרכים לבצק עד שיתקבל בצק חלק. מכסים בניילון, ומקדרים במשך 12 שעות, לפחות.

בינתיים, מבשלים את התפוחים עם מעט סוכר במשך 10 דקות, עד שיתרככו למחצה. מטושים מהאש, ומוסיפים את שארית הסוכר, אגוזים, צימוקים, ביצים וקליפת לימון. מוצננים.

מחלקים את הבצק ל-4 חלקים, ומרדדים כל חלק לעלה דק. מורחים על כל עלה שיכבה דקה של ריבה, ומניחים רבע מכמות המילוי. מגלגלים לכרוכיות, ומעבירים לתבנית אפייה משומנת. מברושים את הביצים בחלמון טרוף, וזוררים שומשום. אופים בחום בינוני 40-45 דקות.



מוסף. זמנים מודרניים



555

# כל מנה כוכב

## פפאיה גרעין

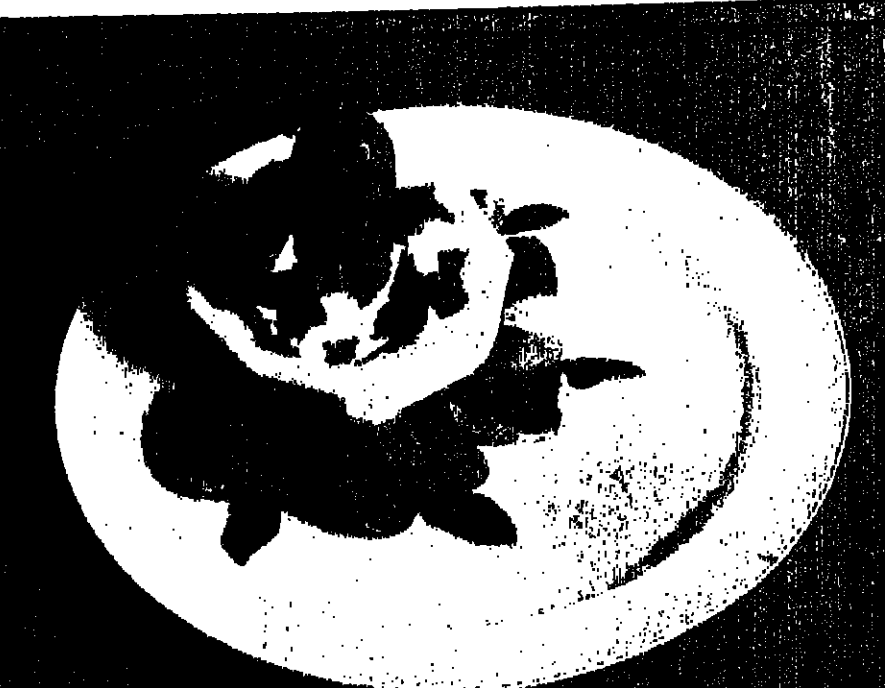
המצרכים: 2 פפאיות בגודל בינוני; ½ כוס שוויים מיובשים; ½ כוס חמרים; ½ כוס דבילים; ½ כוס מים; ½ כוס שמן לטיגון; ¼ כוס צימוקים; כוס מיץ תפוחים; כוסית ליקר חמוץ; 2 חותכים חצויים ו-4 תפוחות נענע לעיטור.

חותכים את כל הפירות המיובשים לקוביות בגודל אחיד ושמים בקערה. מוסיפים מיץ תפוחים וליקר ומערבבים. שרים במקרר למשך שעותיים.

קולעים את הפפאיות, וחוצים אותן לרוחבן. מיישרים את חבטים של כל מחצית, ומורקים את החוץ מהגריענים.

מניחים חצי פפאיה על כל צלחת הגשה, וממלאים בשלט הפירות. מעטרים כל מנה בחצי חוץ ובניגע.

(4 מנות)



552

## חזה אווז בניהוח צרפתי

המצרכים: 4 חזות אווז, בלי עצמות; מעט שמן לטיגון; כוס רוטב צלי מוכן; כוס מיטריית ירדן; קצוצות לחתיכות קטנות מאד; גמבה; קישוא קלון וחזון לקוביות קטנות; מעט קורנפן (טימון); מלח ומלפל לבן; 2 כמות מרגרינה.

מטגנים את חזות האווז במעט שמן עד שיהיו בו משני צדיהם. מעבירים לתבנית אפייה, ואופים בתום גבה במשך 10 דקות.

מתבלים את רוטב הצלי ואפשר גם להכין רוטב צלי מרובו מעצמות האווז. מטגנים את הפטריות ומעט מהבצל במעט מהמרגרינה, עד שיתרככו מעט. מניחים מעט מתערובת הפטריות במרכז 4 צלחות חגשה. ממיסים את שארית המרגרינה בסיר, ומאדים מעט את הבצל. מוסיפים את שאר הירקות. מוסיפים עשבי תיבול ותבלינים, ומבשלים עד שהירקות יתרככו מעט.

יוצקים מעט מרוטב הצלי בכל צלחת חגשה. מורסים את חזות האווז למרסות דקות, ומסדרים בצלחות בדגמנת פרח. שמים מעט מתערובת הירקות בין הפרוסות, בעזרת כף. מניחים מיד.

(4 מנות)



מוסף. זמנים מודרניים

## מעדן ירקות

המצרכים: 3 גורים, חותכים לרצועות ארוכות; 3 קישואים; 6 תפוחות כרובית; 6 תפוחות ברקולק; מלח ומלפל לבן; 8 ביצים; 2 שקיות שמנת מותקנת; אגוז מוסקט מגורר. קולעים וחוצים את הקישואים, מוציאים את המרכז עם הגרעינים, וחותרכים את הקישואים לרצועות דקות וארוכות.

מבשלים את הירקות במי מלח, כל סוג בנפרד. מסננים ומצננים.

מרדדים תבנית אפייה מאריכת בדף ציילון אפייה, ומשאירים שוליים רחבים לכיסוי.

מסדרים את הירקות בצורה אחידה לכל אורך התבנית. טורפים יחד ביצים ושמנת, ומתכלים במלח. במלפל ובאגוז מוסקט. יוצקים את התערובת לתבנית כך שתכסה את הירקות.

מכסים בהירות בשולי ניילון האפייה. מעבירים את התבנית לתבנית גדולה המכילה מים רותחים. אופים בחום בינוני עד שהבליחה מהתיבצת.

מציננים. מסירים את העטיפה ומורסים למרסות בעזרת אידוי.

(10 מנות)



553

מקדון האל

# דמי-טאס

• מה זה "דמי-טאס"?  
בשם זה קוראים לסמלון קפה, המוגש בחום הארוחה, אחרי שמסיים את המנה האחרונה מחשולחן. מקובל להגיש בתדרתהארוחה, ולא ליד שולחן האוכל. בכל השבוע "דמי טאס" מוגש בעיקר בארוחות ערב, ולכל היות בארוחת צהריים חגיגה.

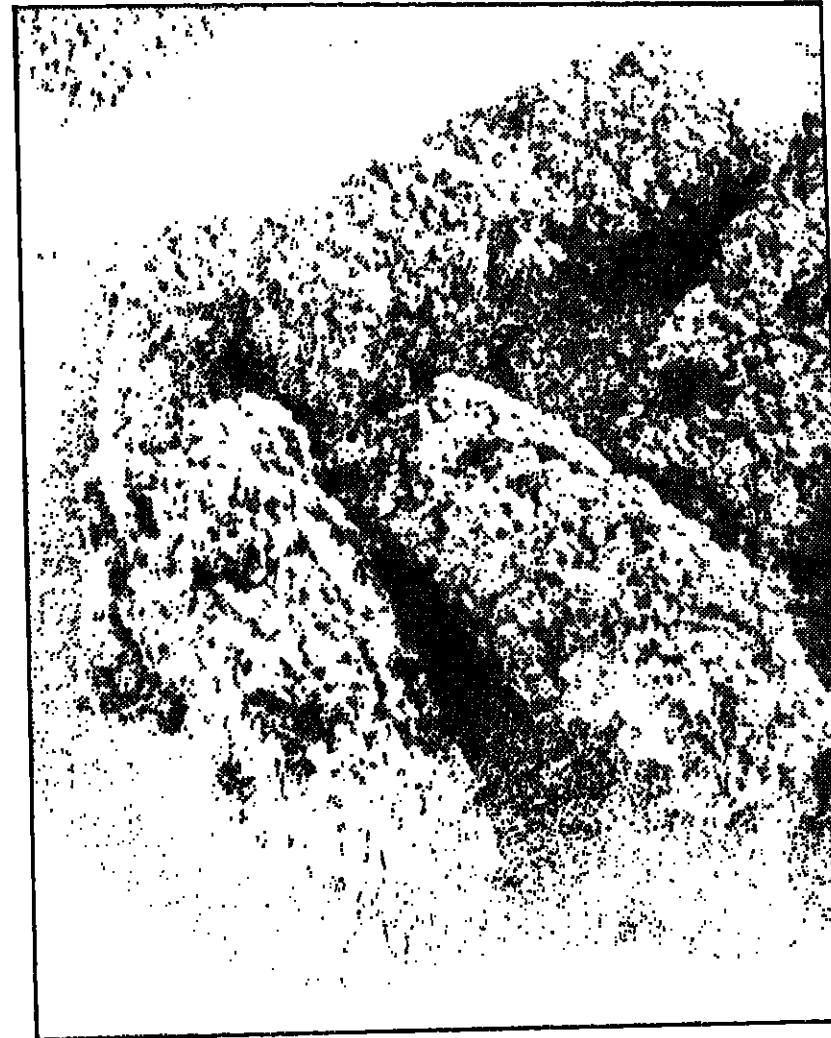
• אדם מתכוון לחזות אורחים לארוחת ערב לרגל חגיגה ב"מסעדה או נישואין" - כיצד יוכל להבטיח לעצמו, שתחזותו לא יפאז אתם גם שאר בני המשפחה ויפאז בכך את מאון הארוחה, שתחזותו בבית חמלון?  
תמצא הטוב ביותר הוא לנסח את ההזמנה בלשון זו: "נשמח לקבל את פנים בארוחת ערב ווגית שתתקיים... אם מוכרחים להזמין גם בגים ומנות מבוגרים יותר - יש לשלוח להם חומה נפרדת."

• למי מותר לנשק לכלה מוחתה לחופה, ולמן אסור?  
אם מדובר בחופה בחוגים דתיים, אין בה זכר לשיקום מלבד נשיקת ברכה לכלה מפי אם החתן, וכמוכן אם הכלה. בשאר חגיגות מקובל, שהנשיקה הראשונה שמורה לחתן. ב"המשפחה משני הצדדים נראים אין הם לנשק, וכן ידידים קרובים. האיסור היחיד במעמד זה על חל תביר החתן; כאן נמסקת החברות.

• המותר לאורח לענות על צלצול הטלפון בבית מארחיו?  
אם המארחים יצאו לחדר הסמך, אפילו אם האורח נמצא בקרבת המכשיר, אין להורידו להרים את השמפורה. די אם מדעיים למארחים על השיחה.

■ ב.א. נדקאי

## מעדניות שומשום ותמרים



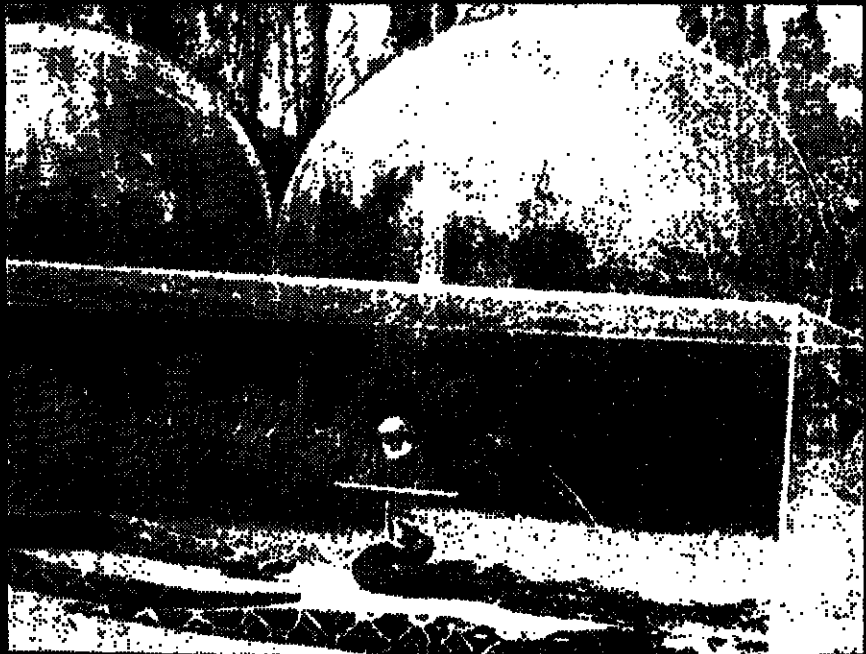
המצרכים: 100 גרם חמאה או מרגרינה; 5 כפות סוכר חום; 4 כפות סירופ וזהב; 175 גרם מתיית שיבולת-שועל; 50 גרם שומשום; 100 גרם תמרים, מגולענים וקצוצים.  
משמנים חבנית מלבית של 18x28 ס"מ, ומפזרים את תחתיתה בנייר אפייה.  
ממסים את החמאה עם הסוכר בסיר גדול, מעל להבה נמוכה. מסירים מהאש, ובוחשים מימם את שאר החומרים. התערובת שתתקבל צריכה להיות נוקשה למדי.  
מושטחים את התערובת בחבנית הנמוכה. אופים בחום בינוני במשך 40 דקות. חותכים את המאפה החם ל-12 מלבנים שווים, ומשרים לציון בחבנית.

מוסף. זמנים מודרניים

# טיור מודרך בתוך הנפש



דליה וידידיה בחוף השנהב ידע כאמצעות טלפטיה



עבודת פטורלית של דליה: שקיפות ורומניות אטימות גשמית



עם קוף אחד מכמה חיות אם טיפוחים: כל חי

במשך חודשיים הסתגרה במינור בהודו, והיפנתה את האנרגיות שלה להתבוננות פנימה • החיפושים הביאו אותה במטוס לשמים, אל צוק מעל הים, ואל תרבויות רחוקות • את התוצאות אפשר לראות בפסלים שלה. עכשיו הם עשויים גושי פרספקס שקוף, מסמלים את הרוחניות שלנו שלעולם אינה הולכת לאיבוד • דליה מריות, רעייה, אמא, אמנית, אשה מחפשת משמעות ומוצאת הגשמה מאת עמית לוינסון

באחרונה נהג מילסה של האמנית דליה מריות, באלם הנוסעים החדש של הארמון בנחב"ג. כמו טיל משוך אל השמיים ניצב שם מיכנה צר וחד, מפרספקס, שנובה כנובה אדם. סמל להמראה לתעשה.

האשה שיצרה אותו רואה בו משמעות נוספת, מרחיקת לכת. פעם אפילו האמינה, שאלוהים נמצא בשמים ולכן למרה לטוס. מאז חלטה שנים רבות, בדיווח אחר המשמעות האחרת היא גורדת לארצות אחרות, למסעות נדודים. לפני חודשיים אחרי, מיר אחר תערוכה רטרופסטיבית של פסלים במזרח הירדן, יצאה למסע ארוך במזרח, שעיקר כוונתו טיור מודרך בתוך הנפש תוך ניסיון פיו וחזני מן הצויליזציה.

אשה לברכה, בעצם, אשה לעצמה, יוצאת מישראל עם מיון רק שהוא גם שקיפות, בדרים נגר מלריה, אלחוש, מיכר-שטייניי ומינסטם בנרים. בדרמה מרילי לטמפיי היא נרצקת בסוג מסוים של קרחת. יומיים שרדעה כנפה על ספסל מרכבת, חסרת-אונים, נוסעת למינור, מחפשת משות אחר. מאוחרת בית הם בישראל, בעל, ילדים, חולה וקודרת היא מגיעה אל המטרה: חודשיים של הטר בתוך אשכנז, מיקוש, מסביב מונמנים גשם בלתי פוסק. מה מחפשת אשה ישראלית, נשואה ואם לשלושה בלגור בהודו, מה מניע אותה? החיפוש. כולנו זקוקים לניתוק, מעטים מודעים לצורך שכך. כמו כנס שמתמלאת, אם לא נרוק אותה כדרך זו או אחרת, לא נוכל למלא אותה מחדש, והתבוננות בתוך עצמנו מביאה למצב של רגיעה, מעין מנוחה מחלשת, מנוחה נכונה, אומרת דליה, אשה צעירה, רק גידה.

ידיעות אחרונות עמוד 15

## תפוחים קפואים



דליה ניר מגישה: מה יעשו עוצלים, שאוהבים עוגות תפוחים, אבל מתעצלים לקלף תפוחים? להכנתן אלה יכולים להשתמש בפלחי תפוחים קלופים, קפואים, והמכרים בשקיות במשקל 900 גרם.

**עוגה עם פירורי ביסקוויט**  
המצרכים: 50 גרם מרגרינה בטעם חמאה; 3 כוסות פירורי ביסקוויטים; 900 גרם פלחי תפוחים, קלופים; כוס סוכר חום; 2 חלבונים ביצים; 1/2 כוס סוכר לבן.  
משמנים חבנית עגולה חסונה חום בכל כמות המרגרינה. זורים מעט מפירורי הביסקוויט, ומניחים עליהם את פלחי התפוחים. מכסים בנייר אלומיניום, ואופים בחום בינוני במשך 20 דקות, עד שהתפוחים תרכבו. מסירים את הנייר, ואופים במשך 10 דקות נוספת.  
מורכבים את הסוכר החום עם פירורי הביסקוויט החורים, וזורים על התפוחים. מקציפים את החלבונים עם הסוכר הלבן לקצף נוקשה, ומורחים על שכבת התפוחים. אופים במשך 20 דקות. מניחים חם או קר.

**עוגה מהירה**  
המצרכים: כוס סוכר; כוס סולת (כלתה מבושלת); כוס קמח חופה; 6 תפוחי עץ מון רגיר או סמית; מעט מיץ לימון; 1/4 כוס סוכר; כפית גדושה קינמון טחון; 100 גרם מרגרינה בטעם חמאה, קרה.  
מערבבים בקערה כוס סוכר, סולת וקמח. משמנים היטב את התחתית והדפחה של תבנית קפיצית מספר 26. מפזרים על התחתית כוס מחערות הסולת.  
קולפים ומגרדים את התפוחים, ומערבבים עם מיץ לימון, רבע כוס סוכר וקינמון. מפזרים על שכבת הסולת. מכסים בשארית התערובת הקמח. חותכים את המרגרינה לחתיכות קטנות, ומפזרים למעלה. אופים בחום בינוני במשך 45 דקות. מוציאים ומקררים 10 שעות לפני ההגשה.

**סלט כרוב אדום כתפוחים**  
המצרכים: 2 ראשי כרוב אדום; 3 תפוחי עץ; מיץ לימון; 200 גרם תוח וחדר מעושן, פרוש; 2-3 כפות יין אדום; 4 כפות מיונית דלת-קלוריות; מלח ומלפל; מעט כדוייה (קימל).  
חותכים את הכרובים לרצועות דקות, וחולשים במים רותחים. משהים 10 דקות ומסננים. קולפים את התפוחים, ומגרדים על מגרד גסה. מוסיפים מיץ לימון ומערבבים. חותכים את ההודו המעושן לרצועות דקות, ומוסיפים לקערה.  
בכל קערה מערבבים מיונית, תפוחים ותבלינים. מניחים על השולחן הכרוב מערבבים היטב. מניחים על השולחן הכרוב מערבבים היטב. מניחים על השולחן הכרוב מערבבים היטב.



שבה היא חי. איש אחד צצה להתבודד בגב, ולא נתנו לו. כעבור כמה ימים כל הצבא בא לראות איך הוא מתבודד. מקום הילדות וילדותה, כמו עיסוקי של הבעל וגילאי הילדים, הם נושא של דליה אינה אוהבת לדבר עליו. לא מנני שיש מה להסתר. להפך, זה משוט לא רלוואנטי. בקושי היא מציינת שהיה עלו כחלוצים, חי בין מיסירי קיבוץ, עובד אתו ועברו למושבה בחלת ילדותה. שם גילה דליה באהבה רבה לבעליה, שהלכה ונעשתה עשוקה עם השנים.

את שירותה הצבאי עשתה בסירת סקר, כשהיא מבחילה את הלשון העברית לברואים מהגב. זה היה בראשית שנות השישים, עיניו עדין של איילתים. עם השתדור מזהיל צירף אותה יצחק נבון לפרויקט ביעור הבשרות והרואה העברית בדרום הארץ. אורכיך נסעה לאפריקה. במשך שנה חצי ליטרה את שנות חוף השטוב כיצור לסל במיוקחות.



דליה מירזי: במירור מבטלים את החומר

שעבר, וראתה שהבן נחפץ עלייך קרובי מישפה רוחקים ושווא יסודר כעבור חמישה חודשים. לחרמת סגן

הנשיא כך קרה. מאז חילקה את חייה בין דרום-אמריקה לישראל, כשבשנים האחרונות נמל הבית, הוא מושך גנות. מאחורי כל פסל עומד רעיון מיסטי, או מה שניראה כמיסטי. המיסול העכשווי שלה הוא גושים של פרספקס. החלקים האטומים הם הגשמיים, החומריים. רעיון השקפות נולד בתקופה שבה היה רליג שלוש שנים במצוק מעל חים. הרוחני אינו יכול להקים כשלעצמו, בלי הגוף. הוא חייב לשכון בתוך צורה כולשה. אנרגיה רוחנית יכולה למעול רק כשהיא נמצאת בתוך גוף. כשהגוף אינו יכול עוד להתקיים כמו שהוא, הוא מתפורר והנשמה חייבת להתגלגל לתוך גוף אחר. לכן הנשמה שלנו היא לא רק מה שאנחנו מקבלים בלידה. כך קורה פתאום, שאדם מרגיש משהו השונה בו. אפילו השתנה חזותית. נוצר בתוכו פתח, שמאפשר כניסת אנרגיה חרשה, לפעמים חיובית, לפעמים שלילית. ריבוק הוא רוגמה לאנרגיה שלילית. על כל אדם עלול להשתלט משהו שלילי, גם במנות קטנות. הוא משליך את זה על 'התלבוש' עלי בעבורה, על 'עושים' לי את המוח בבית. עליי להתבונן, מה שמכונה 'מריסציה', אפשר להתגבר, והי מסרת השתייה הממושכת בהדרג.

במירור מבטלים את החומר. רליג נותנת לו קרדשה מינימלית. מבטא הכרחי לכך שהרעיונות תמצא לה מישוק. מתוך המיכנה יוצאת כיתה כמו מתוך כלא חובג. באותה עת הכלל החונק הוא גם המיקדש ששומר ומגן. תני מאפיין גם את חזיתיה של היוצרת. דליה מירזי יוצרת את מבית במשק, עם בעל וילדים, נוסעת למיקדש בהודו, מסתגרת בו חודשי ים, ושבה ארצה למיטגרת של בית ומישפה, שגם בה היא מוצאת קרדשה. במשך גנות היא חיה, לצד המישפה, עם מיסר בלתי מבטל של בעליה ים, ביניהם קוטים, נחשים כלבים, חתולים ואפילו עכבישים. גם הנחש הוא חלק מהשקפת החיים של מירזי. היא מגדלת עשרה נחשים שונים, כיי להכיר חנחש נן כדרכי חיהם. חנחש לא משמיע קול. הוא לא מכובד אנרגיה קולית. שתיקה הוא מצב של צרי רת אנרגיה. לא במיקדש גוורים על עצמם תוורים שתיקה. חוצאה היא מבטל את ביצירה המיסולית. יש לדליה גם מסר כל י לנשים. נשים נטות לתלות את אי התפתחותן בסכיבה בעל ילדים. זו טעות. תירוצ לעצלות. לך בר יש פחד מכישלון. לא שה יש פחד מפני הצלות. צריך להתנער מזה. אדם צריך לקחת לעצמו את חי רוחו. גם אשה, מכובד, כל אחר מכני הוגן צריך לתת לשני את החופש להגשים את עצמו. אני לא אשה שהיתה כל החיים במיטבת, ופרצה חוצאה פתאום. כש ביל הילדים שלי, הנטיעה להודו היא דבר גורמאלי בהולט. כך גידלתי אותם. זה הארמוני, כי זה חלק גורמאלי מהמערב. גם לאיש שאני גשאה לו יש עולם משלו. גם אם מרבה לנסוע בעולם, ובעיקר דרום-אמריקה. אם חורתי מהודו עם אושר פנימי, ובג הילדים נהנים מסנו. ובג מת חורתי מהודו אדם שר נה עם חושפה שאני יכולה להעניק מעצמי לעור הרי בה אנשים. באחי עם רבון להציא חמצים מבחית ולי תת אותם לאחרי.

וזה עדיין לא סוף. פסוק. הנטיעה הבאה כבר בתוכנית בירצ. שוב הודו, שוב מסע בעיקבות הנפש. עוד תבונות, תבונות, תבונות.



המחיר למכר  
0.44 ש"ח  
1.12 ש"ח  
0.65 ש"ח

קמח אסם תופח מאליו 350 גרם  
קמח אסם תופח מאליו 1 ק"ג  
קמח אסם תופח מאליו עם קקאו 350 גרם

# אסם מורידה מחירים

קמח אסם תופח מאליו  
וקמח אסם תופח מאליו עם קקאו  
בהחלה מיוחדת לתקופה מוגבלת



שלחו 5 אריזות ריקות של מוצרי Asim לפי בחירתכם אל: אסם תל אביב. שרות שם נעול ותקבלו הביתה אחת מחבורות המחבובים 8,76,5,4,3,2,1 לפי דרישתכם

## אוזני המן נפלאים

החומרים הדרושים: חבילה קמח אסם תופח מאליו 100 גרם מרגרינה בלי מלח, 1/2 כוס סוכר, 1/4 כוס מים, מים מ"מ, לימון. קליטח לימון מגוררת, 2 חלמונים.

אופן ההכנה: לבחוש את המרגרינה, חסוכר והחלמונים. להטותם את קליטח הלימון ולערבב. להוסיף קמח ומים ולסרוק. כשהכבד מוכן לטעות עלה בעזרת מעורר לעוב של פחות מ-1/2 ס"מ ובעזרת כוס ליצור עיגולים. לשום באמצע את המלח ולהדק בקצוות בצורת אות ה-X. להכניס לתנור בחום בינוני עד שיהויב. אפשר למלא בסיר, אגוזים, ריבה, תמרים ושקדים או ברח-לאקום עם שקדים או אגוזים.

רבות עוגות מצליחות יום יום עם קמח אסם תופח מאליו



זה טוב זה אסם



# Per-o-flex

תרופות טיפוסיות הנמסות תוך Per-o-flex

- מונעת תגובות אלרגיות כגון: צריבה, אדמומיות, ארנחות ועייפות תעין
- מאריכה את חיי העדשה ושומרת על צבעה המקורי.

ובאשר למחיר קיראו וחשו

1. לא מבילה סימפולס	2. Per O Flex
2.5.10	A + B Lansen
21.83	מכילת סימפולס
22.84	מכילת סימפולס
2. Timus H202	

מרבית צרכני עדשות מגנט משתמשים ביום אצל אופטומטריסטים או פטיקאים וכל בתי תמרחות

פיתוח והתאמה • פיתוח לעיניים רגילות ולתנאי מוג האוויר • חשורים במדינת ישראל (רמת אפקטיביות גבוהה)



**ציור האופנה היה קיים לפני שהוא ידע שהוא כזה.**  
**ציירי האופנה הראשונים היו גדולי האמנים וציירי הדיוקנאות של תקופתם • ציור האופנה כפי שאנו מכירים אותו כיום – רישום קליל המתאר בדרך כלל בקו בלבד את צלליתו ומיבנהו של הבגד, וכמעט אינו מתייחס למירקמו • נולד במאה ה-16 • ציור האופנה המשיך לשגשג גם לאחר התפתחות הצילום • עתון שרצה לבשר לקוראיו על חידושי אופנת פאריז – דאג לצייד את כתבת האופנה שלו במאיירת צמודה • ציירת האופנה הישראלית ריקי בן-ארי, השיגה מעמד של אמנית בינלאומית בתחומה מאת גורית בתי"ר**



למרות תיעוד וסריטום בעתונות, לעומת זאת, בענף חייו רחוק של האופנה, האירוסים הם עדיין עמוד התווך. לצלם את רגלי הענף בשם הסקי – אימפרסר, לציירם, לעומת זאת, אפשר. גם כענף זה ריקי בן-ארי מייצגת את ישראל בכבוד. כשהייתה יועצת האופנה של מכון היצוא הישראלי וביקרה בשנת 1967 במרכז הצמר הבינלאומי לצורך איסוף מידע – והומנה על-ידי המרכז הבינלאומי לאיר את תחילתו, בסיועה של משרד מדינה מרכזי הצמר, הגיעה ריקי גם לחברת התפירת האופנה, פרומוסטיל. בימים אלה, לאחר שהצגה על-ידי אליקים שטיבל כפני חברת החינוך החדשה, גלי ורדי – היא מאיירת גם עבור חברה זו.

בניגוד לצייר של אמנות לשמה שסיגנון ציורו הוא סימן ההיכר שלו – על צייר האופנה, על-פי ריקי, לשנות את סיגנונו כל עונה. בפרט כאשר הוא מאייר לחברת חייו. סיגנון הציור מוכתב על-ידי קווי הבנה, רוח התקופה, דרישים תחריקניים, שנויים מצוילוגיים, סטרים, וזרמים, תערוכות אמנות, ודומה.

ולא סיגנון ציורו דווקא בלבד אלא גם אשה חדשה שלא קיימת עדיין – ריקי חשה שהיא בוראת מדי עונה. עם הסיגנון משתנה הפרופורציה. בשלהי שנות ה-60' וראשית שנות ה-70' כשריקי הורחבה איור-אופנה במכונים הטכנולוגיים בתל-אביב – היחס בין הראש לגוף היה של אחד על שמונה. כיום 1/11 עברה לפרופורציה של 1/11 כשמוקד ההשראה הוא ארט דקו, והקווים מאוד סכמטיים, גראפיים, מסוגגנים, וגוף דק וארוך הכתמים צרות.

אם מצוירה המסמית משנת 1969 – ניכרות אליה העיניים הגדולות עם הריסים המצויירים של הילונת טווינג, ועל כל זאת אחר מוצא עיגול בוכתי – הרי שבציורי ה-80' שהופקו לאחר פתיחת האינטרנטי של התנועה לשיחור האשה, בולטים הקווים המרובעים של הכתמים. כתמים משכנעים של אשה חזקה עצמאית שאפשר להישען עליה.

באיורי קיץ ג'א' מוחלפות הנפיים השבריריות של ציור-האופנה הקלאסי-אלגנטי ברגלים סריטיות, הפרופורציה היא 1/9 והרמות היא של בבורה נמר. אשה עצמאית, ספורטיבית, פעילה, סקסטית אבל לא מעט כוח.



מעצבת האופנה ריקי בן-ארי: בגיל 50 הצלחתי ליצור סיגנון חדש

# נימפות מצוירות



אחת שמכרת סקס. השיער מכוסה אילגריים ג'ונס או להליפין אורף האופנה, האירוסים הם עדיין עמוד התווך. לצלם את רגלי הענף בשם הסקי – אימפרסר, לציירם, לעומת זאת, אפשר. גם כענף זה ריקי בן-ארי מייצגת את ישראל בכבוד. כשהייתה יועצת האופנה של מכון היצוא הישראלי וביקרה בשנת 1967 במרכז הצמר הבינלאומי לצורך איסוף מידע – והומנה על-ידי המרכז הבינלאומי לאיר את תחילתו, בסיועה של משרד מדינה מרכזי הצמר, הגיעה ריקי גם לחברת התפירת האופנה, פרומוסטיל. בימים אלה, לאחר שהצגה על-ידי אליקים שטיבל כפני חברת החינוך החדשה, גלי ורדי – היא מאיירת גם עבור חברה זו.

בניגוד לצייר של אמנות לשמה שסיגנון ציורו הוא סימן ההיכר שלו – על צייר האופנה, על-פי ריקי, לשנות את סיגנונו כל עונה. בפרט כאשר הוא מאייר לחברת חייו. סיגנון הציור מוכתב על-ידי קווי הבנה, רוח התקופה, דרישים תחריקניים, שנויים מצוילוגיים, סטרים, וזרמים, תערוכות אמנות, ודומה.

ולא סיגנון ציורו דווקא בלבד אלא גם אשה חדשה שלא קיימת עדיין – ריקי חשה שהיא בוראת מדי עונה. עם הסיגנון משתנה הפרופורציה. בשלהי שנות ה-60' וראשית שנות ה-70' כשריקי הורחבה איור-אופנה במכונים הטכנולוגיים בתל-אביב – היחס בין הראש לגוף היה של אחד על שמונה. כיום 1/11 עברה לפרופורציה של 1/11 כשמוקד ההשראה הוא ארט דקו, והקווים מאוד סכמטיים, גראפיים, מסוגגנים, וגוף דק וארוך הכתמים צרות.

אם מצוירה המסמית משנת 1969 – ניכרות אליה העיניים הגדולות עם הריסים המצויירים של הילונת טווינג, ועל כל זאת אחר מוצא עיגול בוכתי – הרי שבציורי ה-80' שהופקו לאחר פתיחת האינטרנטי של התנועה לשיחור האשה, בולטים הקווים המרובעים של הכתמים. כתמים משכנעים של אשה חזקה עצמאית שאפשר להישען עליה.

באיורי קיץ ג'א' מוחלפות הנפיים השבריריות של ציור-האופנה הקלאסי-אלגנטי ברגלים סריטיות, הפרופורציה היא 1/9 והרמות היא של בבורה נמר. אשה עצמאית, ספורטיבית, פעילה, סקסטית אבל לא מעט כוח.

לפעמים, בכות ניגוד קטני, מלידתושתות, בין קלסתרם הגראים מסמכות גם מיסתריות תלת-ממדיות לבין הממד החייתיותו של

היבט מלחכי אחר של ציור האופנה האיטלקי החדש – בא לידי ביטוי בירון. ואניטי' דרגמי האופנה שלו מאיירים על-ידי אמנים שאינם מתמחים בציור-אופנה. אחרים מצוירים אלה אינם מנשמים את יעורם. לא תמיד אחר יוצא מהצטייה בהם יותר חכם כאשר לצורת הבגד, מירקמו, פריט, כתוצאה מכך איך יורד אם תרצה לרכוש בגד כזה ואם תאמין לך. לעומת זאת, חלקם בחלקם תאווה לעיניים. לעיתים בכות שילובי הצבעים הנפלאים או קלסתר חזיתי והבעה חשבתית-היתולית שמעשית, אלה בציור לורנזו מאוסטי לאגריקו קובי שהופק בהשראת משחקי אור וצל סולוולוטריקיים, והתיאטרליות של שטניוניס ודגרים מסחרי של ראשית המאה.

לפעמים, בכות ניגוד קטני, מלידתושתות, בין קלסתרם הגראים מסמכות גם מיסתריות תלת-ממדיות לבין הממד החייתיותו של

היבט מלחכי אחר של ציור האופנה האיטלקי החדש – בא לידי ביטוי בירון. ואניטי' דרגמי האופנה שלו מאיירים על-ידי אמנים שאינם מתמחים בציור-אופנה. אחרים מצוירים אלה אינם מנשמים את יעורם. לא תמיד אחר יוצא מהצטייה בהם יותר חכם כאשר לצורת הבגד, מירקמו, פריט, כתוצאה מכך איך יורד אם תרצה לרכוש בגד כזה ואם תאמין לך. לעומת זאת, חלקם בחלקם תאווה לעיניים. לעיתים בכות שילובי הצבעים הנפלאים או קלסתר חזיתי והבעה חשבתית-היתולית שמעשית, אלה בציור לורנזו מאוסטי לאגריקו קובי שהופק בהשראת משחקי אור וצל סולוולוטריקיים, והתיאטרליות של שטניוניס ודגרים מסחרי של ראשית המאה.

לפעמים, בכות ניגוד קטני, מלידתושתות, בין קלסתרם הגראים מסמכות גם מיסתריות תלת-ממדיות לבין הממד החייתיותו של



ציור של אנטוניו של דגמי נורמה קמאלי, הופיע בדבליו: קווים אלגנטיים, גנע של הומור

ההשלמות עם תחתוניות הקיץ של אוסקר דה לה רנטה – בעיני צייר האופנה אנטוניו

## פנטסטיק



**כל מוצרי הניקוי בבקבוק אחד!**

קדם כימיקלים יצור וישום חנויות ב"מ  
 ת.ד. 163 אשדוד, מל. 055-33333



בנינים ובטריקו היא תחודר בסוף החודש לאוניברסיטה שלה באמריקה, שם היא לומדת מישחק סימפון ודרומה. בקיץ תיסע לאיטליה ללמוד איטלקית. נראה לה, שאם היא תקבל הצעה נוספת לשחק בסרט, תענה בחיוב. מה עוד שהצעה טובה מבימאי הבית.

(תצלום: אברהם חסון)

ההתמחות. שרד למדן באג"מ חזק ונחמד. שנה חזרו לאמריקה, ברקליקל. מאחר יותר כשולורה במלמ, ייסדו חזרה הקליטת באגסיטיס ייחודי, שבה יישמו מן התחם מגיסיונם שורשכ קיבוצום בישראל. בכל פעם שהיה חסר להם קצת כסף, היו מגיחים לעיר, עושים ביהר איזה סרטורידסומה, וחוזרים לזהוה.

מלה מרנר בתפקיד חנסיכה ורה: הלוואי  
היו מתלבשים ככה גם היום

השיג בכל החנויות לצרכי אינסטלציה  
ברשתות השיווק.

עלה על הגל של **מדגל** הברז של המדינה  
מקיבוץ גליליים

המפעל: מודג 052-548964

# הדפיק ג'ם



הנזל חריטול  
למקור וחיטוי  
המטלות לבנות  
ובצמנות

כמעט כדור אבן על פגזות  
המטלה, ונחישות את  
חטול הכב-יכל  
של פרוטום,  
!... וזמנן מתפרקת,  
המטלה  
והמקורם בטמנים  
והמטלה במחזקה

חריט  
אדום  
גדול 600

טיב עולמי  
במחיר עממי  
**3<sup>95</sup>**  
ק"ג

במים אלה  
מפזרים צמנות  
חידון תפוחי של עוקב,  
המטלה את כל המטלים במחזקה עוקב.

טמנים של חידון תפוחי  
יחזקו למשקלם במטלות חשיקות ובמטלות חידון תפוחי.  
הזרז חשוק מודרני וזמנן את כל המטלות חידון תפוחי.  
במחזקה

בזל

**כל חומר של עוקב**

במטלים: עוקב יחזקו וזמנן במים חידון תפוחי ! חידון

